

Vietti



Barbaresco Masseria 2004

Denominazione: D.O.C.G

Varietà: 100% Nebbiolo Lampia

Prima annata di produzione: 1961 come Barbaresco Masseria. In precedenza veniva assemblato con altri vigneti di Nebbiolo da Barbaresco.

Vigneto: in Neive, vigneto Masseria, di 1,4 ettari. Viti con età di 40 anni. Esposizione sud/sud-ovest. Densità di 4.600 piante per ettaro coltivate con sistema di allevamento a guyot.

Produzione di vino per ettaro: 30 hl

Vendemmia: 18 ottobre 2004

Vinificazione: 13 giorni in tine di acciaio aperte a 30-32 °C. Frequenti "delestages" giornalieri fungature e rimontaggi all'aria. Segue la malolattica in barriques e poi termina l'invecchiamento in botti di rovere di Slavonia il tutto per 24 mesi. Imbottigliato senza filtrazione a febbraio 2006.

Bottiglie: 5.075 bottiglie da 750 ml e 100 Magnum da 1.5 litri

Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 • 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia • Tel. +39 0173 62825 • Fax +39 0173 62941
info@vietti.com • www.vietti.com